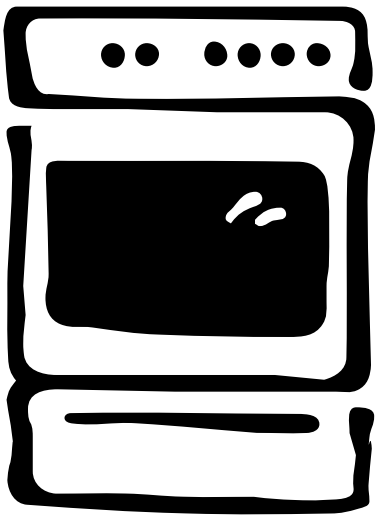
Cucine miste - Fogões mistos

ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



35678-2201

IT/PT

Italiano

Per la vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- Il lavoro di installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati secondo le norme in vigore. Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- É pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questa apparecchiatura.
- AssicurateVi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Attenzione: l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico. In caso di dubbio chiedete consiglio al Vostro installatore.
- Evitate l'installazione della cucina in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi, canovacci ecc....).
- Alimentate l'apparecchiatura con il tipo di gas stampigliato sull'apposita etichetta adesiva posta nell'immediata vicinanza del tubo di allacciamento gas.

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte. Evitate che i bambini si avvicinino con l'intento di giocare.
- L'apparecchiatura rimane calda a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliate i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Durante l'uso

- Questo apparecchiatura è stata realizzata per la cottura di cibi in abitazione private ed a scopo non professionale. Evitate di usarla per qualsiasi altro impiego.
- Evitate di usare pentole instabili e deformate .
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.

  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze dal forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.
- Inserite sempre la leccarda quando utilizzate il grill o cuocete carne sulla griglia. Versate un pò d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori.
- Utilizzate sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.
- I fori nella base del forno non devono essere mai ostruiti. Non rivestite le pareti del forno con fogli di alluminio.
- L'apparecchiatura è pesante, sollevatela e spostatela con cautela.
- **Per facilitare l'accensione, accendete il bruciatore prima di posizionare la pentola sulla griglia.** Dopo aver acceso i bruciatori accertateVi che la fiamma sia regolare. Abbassate sempre la fiamma o spegnetela prima di togliere le pentole.
- AssicurateVi che le griglie del forno vengano inserite nel modo corretto.
- Soltanto piatti resistenti al calore possono essere sistemati nel cassetto situato sotto il forno. Non usatelo per riporvi materiali combustibili.

Pulizia e manutenzione

- Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita. Formazioni di grasso o di altri cibi possono causare incendi.
- Lavate accuratamente gli accessori, (la griglia e la leccarda), prima di adoperarli per la prima volta.
- Fate attenzione quando utilizzate prodotti di pulizia in spray: non dirigete mai lo spruzzo sulle resistenze e sul bulbo del termostato.
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserite l'apparecchiatura e lasciatela raffreddare.

Assistenza

- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi orginali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

Indice

Per l'Utente

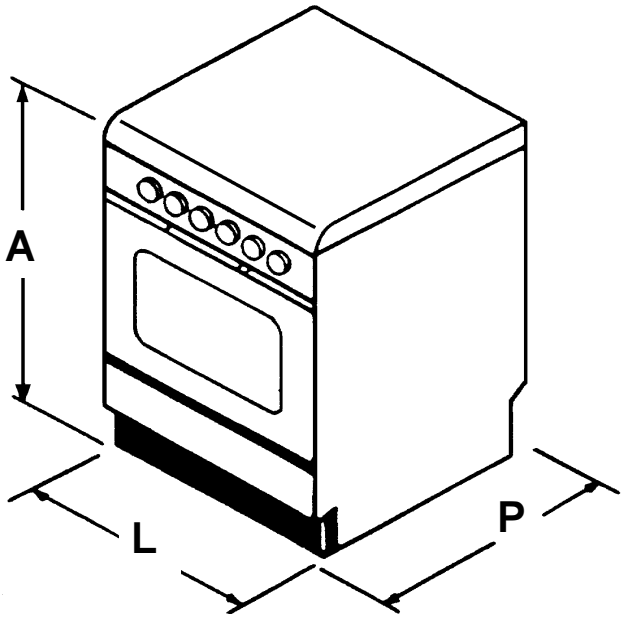
Per la vostra sicurezza	2
Dimensione delle apparecchiature	3
Piano di cottura	4
Forno elettrico	6
Consigli per l'uso dei fornelli a gas	7
Consigli per l'uso del forno	7
Tabelle di cottura	9
Pulizia e manutenzione	10
Se l'apparecchiatura non funziona...	11
Manutenzione - Assistenza tecnica	11

Per l'Installatore

Dati tecnici	12
Istruzioni per l'installatore	13
Collegamento gas	14
Adattamento ai diversi tipi di gas	16
Possibilità di inserimento	17
Collegamento elettrico	17

COSTRUTTORE: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÍ (Italia)

Dimensione delle apparecchiature



Altezza	Larghezza	Profondità
850	600	600

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
-73/23 e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
-89/336 (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
-**90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
-93/68 (relativa alle Norme Generali)
e successive modificazioni.

Istruzioni per l'utente

Piano di cottura

Sul pannello di comando sono situate le manopole per il funzionamento dei bruciatori a gas del piano di cottura (vedi fig. 1). Le manopole di regolazione dei bruciatori si possono ruotare in senso antiorario fino al simbolo di fiamma piccola e viceversa nel senso opposto.

- nessuna erogazione gas

massima erogazione gas

minima erogazione gas

L'apparecchiatura è dotata di **valvola di sicurezza**. Tale dispositivo interviene in caso di spegnimento di fiamma bloccando l'erogazione di gas (es. traboccamento di liquido, correnti d'aria, ecc.).

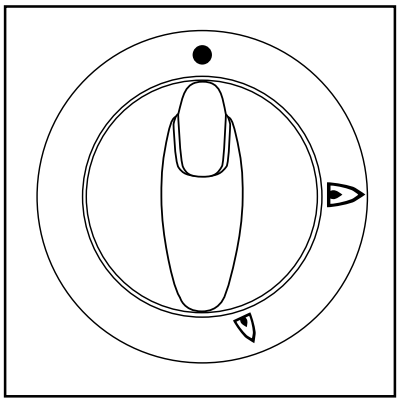


Fig. 1

☞ Accensione bruciatori del piano

Per accendere un bruciatore, prima di posizionare la pentola:

- **Modelli con accensione automatica**: agire sull'apposito pulsante contraddistinto da una piccola scintilla;
- spingere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di massimo, tenere premuto la manopola per circa **5 secondi** fino a che la valvola di sicurezza mantiene automaticamente accesa la fiamma;
- ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo le necessità.
- **Accensione manuale** (in caso di mancanza di energia elettrica): avvicinare una fiamma al fornello; spingere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di massimo; tenere premuto la manopola per circa **5 secondi** fino a che la valvola di sicurezza mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Se dopo alcuni tentativi, il bruciatore non si accende, verificare che lo spartifiamma ed il relativo cappellotto siano posizionati correttamente.
Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione « ● ».
Nel caso di una estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Recipienti di cottura (Fig. 2)

Tenere presente che un recipiente largo offre maggior superficie di calore, perciò cucina più in fretta di uno stretto.
Adoperare sempre recipienti di misura adatta a quello che vi dovete cuocere. In particolare, fare attenzione che i recipienti non siano troppo piccoli per preparazioni liquide, essi potrebbero facilmente traboccare, inoltre che non siano troppo grandi per alimenti da sottoporre a cottura rapida; sulla parte di fondo che rimane scoperta, grassi e sughi brucerebbero facilmente.
Per i dolci usare di preferenza stampi in lamiera non apribili. Uno stampo apribile lascia passare il succo della frutta e lo zucchero, i quali, cadendo sul fondo del forno si caramellano e diventa difficile la loro asportazione. Evitare di mettere in forno casseruole con manici di plastica, in quanto non sempre resistono al calore.
Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento con conseguente risparmio di gas, si consiglia di usare pentole di diametro come indicati in tab. 1. É pure consigliabile coprire i recipienti da portare ad ebollizione e non appena il liquido inizia a bollire, ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

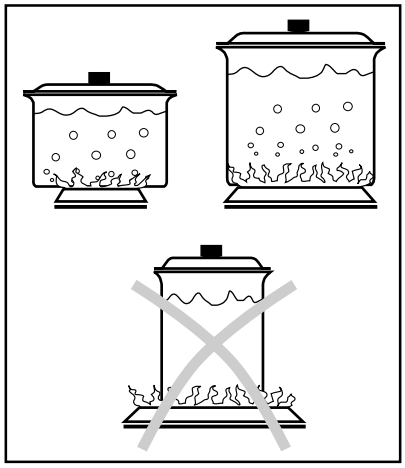


Fig. 2

Tab. 1: Tabella dei diametri Min. e Max. dei contenitori da impiegare

BRUCIATORE	DIAMETRO MIN. mm	DIAMETRO MAX mm
Rapido	ø 160	ø 260
Semirapido	ø 120	ø 220
Ausiliario	ø 80	ø 160

Per un corretto uso dei fornelli a gas

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli, come evidenziato nella tabella.

L'utilizzo di recipienti con fondo spesso Vi consentirà di ottenere una distribuzione uniforme del calore. Se desiderate usare pentole o casseruola con fondo sottile, Vi consigliamo di mescolare o girare spesso le pietanze.
Appena un liquido inizia a bollire, abbassate la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.

Il coperchio della cucina

- La funzione del coperchio è di riparare il piano di cottura dalla polvere, quando è chiuso, e di raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Evitate assolutamente di usarlo per qualsiasi altro scopo.
- Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.
- **Prima di chiudere il coperchio, pulitelo da eventuali residui di cottura ed attendete che il piano di cottura sia raffreddato.**
- **ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può scheggiarsi, se viene eccessivamente riscaldato. AccertateVi che tutti i fornelli siano spenti prima di chiuderlo.**

Accessori del forno

L'apparecchiatura viene fornita con i seguenti accessori per il forno (fig. 3):
- griglia in acciaio per il forno (1 o 2 a seconda del modello) per la cottura di cibi alla griglia o in teglia.
- leccarda (vassoio in metallo smaltato con i bordi rialzati) per raccogliere i sughi di cottura delle carni alla griglia.

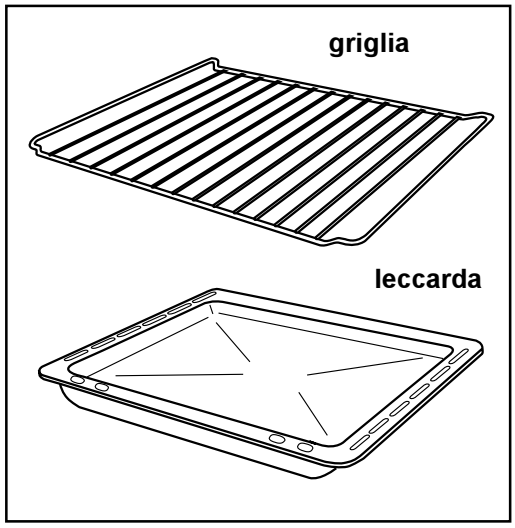


Fig. 3

Forno elettrico

Manopole di comando selettore (Fig. 4) e termostato (Fig. 5)

Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato. La lampada forno rimane accesa su tutte le posizioni del selettore.

Significato delle simbologie

- lampada del forno
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- cottura ventilata e scongelamento
- elemento grill

L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento, producono fumo e odori sgradevoli. Consigliamo alla prima accensione, di riscaldare il forno, vuoto, per circa 45 minuti: ruotate la manopola del selettore sulla posizione e la manopola del termostato su "max".
Lasciate quindi raffreddare e pulite l'interno del forno con acqua calda e detersivo delicato.

Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore sino a far coincidere l'indice con la posizione e la manopola del termostato sino a far coincidere l'indice con il valore di temperatura desiderato.

Cottura al grill

Ruotare la manopola selettore su ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Cottura ventilata

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione e ruotare la manopola del termostato sulla posizione ●. In questo modo viene inserito il motoventilatore, che, agitando l'aria fredda nell'interno del forno favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati.

Durante le cotture con forno o con grill, onde evitare surriscaldamenti, tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura.

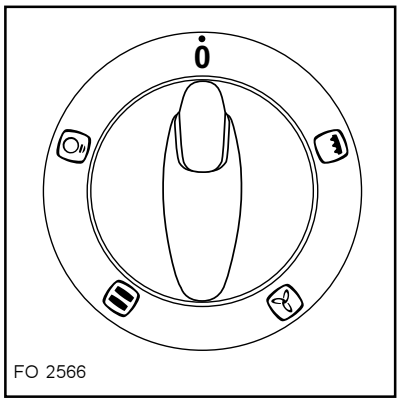


Fig. 4 FO 2566

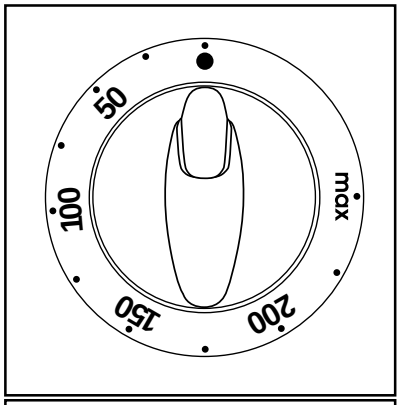


Fig. 5

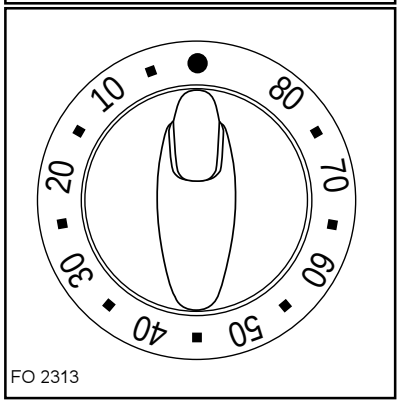


Fig. 6 FO 2313

Contaminuti meccanico

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di 90 minuti. La manopola di regolazione (fig. 6) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 90 minuti e poi in senso antiorario sino al tempo desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.
Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

Lampada spia di funzionamento (solo su alcuni modelli)

Segnala, se accesa, l'inserimento di uno o più elementi riscaldanti.

Lampada spia termostato forno (°C)

Si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

Consigli per l'uso dei fornelli a gas

La cottura, deve essere fatta inizialmente con fiamma grande posizionando quindi la manopola di regolazione su . Regolare poi la fiamma secondo le necessità.
La fiamma esternamente è molto più calda rispetto la parte interna (nucleo), di conseguenza le punte della fiamma devono lambire il fondo pentola.
Le fiamme che fuoriescono costituiscono un inutile consumo di gas.
Contrariamente alle piastre elettriche per i fuochi a gas non è indispensabile che le pentole abbiano il fondo piatto. Le fiamme lambiscono il fondo e trasmettono il calore ovunque.
Per i fuochi a gas non sono necessarie pentole particolari. Comunque pentole con pareti sottili trasmettono il calore più velocemente al cibo in esse contenuto di quelle con pareti spesse. Poiché il calore non viene distribuito uniformemente su tutto il fondo pentola c'è pericolo che le pietanze vengano surriscaldate localmente. Pertanto utilizzando pentole con fondo sottile è consigliabile mescolare più volte le pietanze. Uno spesso fondo pentola riduce il pericolo di surriscaldamento locale, poiché nel fondo pentola avviene una sufficiente compensazione termica.
Si consiglia di non usare pentole troppo piccole. Pentole di forma larga e bassa sono più adatte di quelle strette ed alte, in quanto permettono un rapido riscaldamento.
Non si accelera la cottura mettendo pentole piccole sul bruciatore grande. In tale condizione si ottiene solo spreco di gas. L'uso corretto è: pentole piccole sul bruciatore piccolo, pentole grandi sul bruciatore grande. Cuocendo con pentola coperta si riduce il consumo di calore.

Consigli per l'uso del forno

Cottura tradizionale

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide superiori o inferiori.

Cottura ventilata

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (fig. 7).
Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.
La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da congelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano. In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.
Questo forno, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essiccare funghi o frutta.

CONSIGLI SULL'USO DEL FORNO

Per la cottura dei dolci:
Preriscaldare il forno, salvo indicazioni contrarie, almeno 10 minuti prima di usarlo. Non aprire la porta forno quando state cuocendo pietanze che devono gonfiare (es. paste lievitate e soufflés); il colpo d'aria fredda ne bloccherebbe la montata. Per controllare il grado di cottura dei dolci, inserire uno stecchino nella pasta; se esce asciutto il dolce è cotto a puntino. Per fare questa verifica attendere che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura previsto.
In linea di massima ricordare che:
una pietanza cotta a puntino esteriormente ma non sufficientemente all'interno avrebbe richiesto un valore di temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo. Viceversa, un alimento «secco» avrebbe richiesto un tempo più corto ed un valore di temperatura superiore.

Per la cottura della carne:
La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg, per evitare che si secchi troppo. Se volete arrosti ben coloriti, usare pochissimo grasso. Se il pezzo è magro, usare olio e burro o un poco di entrambi. Burro od olio sono invece superflui se il pezzo ha una fascia di grasso. Se il pezzo ha la fascia di grasso da una sola parte, mettetelo in forno con questa parte girata verso l'alto; il grasso, sciogliendosi, ungerà quanto basta anche la parte sottostante.
I pezzi di carne rossa vanno tolti dal frigo con un'ora di anticipo perché altrimenti il brusco sbalzo di temperatura li farebbe indurire. Un arrosto, specie se di carne rossa, non deve essere salato all'inizio della cottura, in quanto il sale fa uscire dalla carne succhi e sangue, impedendo così la formazione di una crosticina ben rosolata.
Si consiglia di salare l'arrosto esternamente poco dopo la metà della cottura.
Sistemare l'arrosto in forno in recipienti con il bordo basso; un recipiente alto scherma il calore.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccoglie-

re il sugo. Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora.
Iniziate la cottura delle carni rosse, al sangue, a calore sostenuto, riducendo poi la temperatura per finire di cuocere la parte interna. La temperatura di cottura delle carni bianche può essere moderata dall'inizio alla fine.
Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con una forchetta; se non cede significa che è cotta al punto giusto.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Per la cottura del pesce:
Per quanto riguarda i pesci, cuocere quelli piccoli dall'inizio alla fine a calore forte. Cuocere i pesci di media taglia, inizialmente a calore forte e poi diminuire gradualmente la temperatura. Cuocere dall'inizio alla fine, i pesci di grossa taglia, a calore moderato.
Controllare il giusto grado di cottura del pesce arrostito sollevando delicatamente un lembo del ventre; la carne deve essere uniformemente bianca e opaca, a meno che non si tratti di salmone, trota o altro.

La cottura al grill

Si cuociono alla griglia per lo più carni o frattaglie tagliate a fette o a pezzi di diversa misura, ma generalmente di non grande spessore, volatili aperti a metà ed appiattiti, pesci, alcune verdure (es. zucchine, melanzane, pomodoro, ecc.), spiedini di carne o pesce e frutti di mare.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; salare la carne a fine cottura; mentre il pesce verrà invece salato all'interno prima della cottura. La griglia va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.
É possibile utilizzare il grill anche per gratinare, tostare il pane e grigliare certi tipi di frutta, come ad esempio banane, pompelmi divisi a metà, fette di ananas, mela, ecc. La frutta andrà messa non troppo vicina alla fonte di calore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.
A titolo indicativo riportiamo le TABELLE DI COTTURA relative alle cotture al forno e al grill.
L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella stessa.

Seguire comunque attentamente le indicazioni della ricetta che intendete eseguire.

Attenzione: non appoggiare sul fondo del forno nessun utensile, tipo leccarda, lamiera dolci, casseruole, pirofile, fogli di alluminio o altro durante il funzionamento del forno.
Ne deriverebbe un ristagno di calore che nuocerebbe al risultato della cottura e potrebbe danneggiare lo smalto del forno.

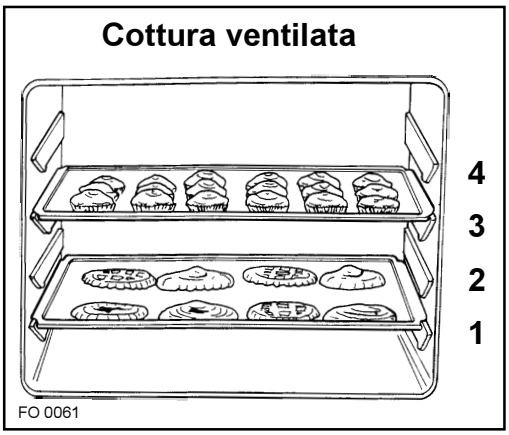


Fig. 7

Tabelle di cottura

FORNI ELETTRICI MULTIFUNZIONE

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso		Temperatura °C		Tempo in Minuti
		Ventilata	Tradizionale	Ventilata	Tradizionale	
Dolci						
Con impasto sbattuto, in stampo	1	1-3	2	175	200	60
Con impasto sbattuto, su leccarda	1	1-3	2	175	200	50
Pasta frolla, fondo torta	0,5	1-3	3	175	200	30
Pasta frolla con ripieno umido	1,5	1-3	2	175	200	70
Pasta frolla con ripieno secco	1	1-3	2	175	200	45
Con impasto a lievitazione naturale	1	1-3	1	175	200	50
Piccoli dolci	0,5	1-3	3	160	175	30
Carne						
Vitello	1	2	2	180	200	60
Manzo	1	2	2	180	200	70
Roast Beef all'inglese	1	2	2	220	220	50
Maiale	1	2	2	180	200	70
Pollo	1 ÷ 1,5	2	2	200	200	70
Stracotti						
Stracotto di manzo	1	1	2	175	200	120
Stracotto di vitello	1	1	2	175	200	110
Pesci						
Filetti di merluzzo, nasello, sogliola	1	1-3	2	180	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1	1-3	2	180	180	45
Ostriche		1-3	2	180	180	20
Sformati						
Sformati di pasta asciutta	2	1-3	2	185	200	60
Sformato di verdura	2	1-3	2	185	200	50
Soufflees dolci e salati	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza e calzone	0,5	1-3	2	200	220	30
Scongelamento						
Piatti pronti	1	2		200		45
Carne	0,5	2		❄		50
Carne	0,75	2		❄		70
Carne	1	2		❄		110

1. I tempi di cottura sono intesi dopo un preriscaldamento di 15' circa.
2. L'indicazione delle guide, nel caso di cotture su più ripiani è quella preferenziale.
3. I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano, per più ripiani aumentare i tempi di 5-10'.
4. Per gli arrosti di carne di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'.

TABELLA DI COTTURA AL GRILL

GRIGLIATURE TRADIZIONALI

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso (posizione grigia)	Temperatura °C	Tempo inMinuti
Pollo	1-1,5	3	Max	30 per lato
Toast	0,5	4	Max	5 per lato
Salsicce	0,5	4	Max	10 per lato
Braciole	0,5	4	Max	8 per lato
Pesce	0,5	4	Max	8 per lato

Pulizia e manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Pulizia del piano di cottura

Le gocce di salsa, sugo, succhi di frutta, ecc. devono essere tolte il più rapidamente possibile con uno strofinaccio umido, in quanto potrebbero, a lungo andare, far perdere la brillantezza allo smalto.
Per far sparire leggere striature nello smalto utilizzare i normali detersivi in polvere leggermente abrasivi. Non utilizzare pagliette o coltelli per togliere le incrostazioni.
Per la pulizia giornaliera utilizzare acqua e detersivo o uno dei tanti prodotti esistenti in commercio.
Lavare le griglie smaltate con acqua e detersivo; le stesse possono essere lavate anche nella lavastoviglie.
Togliere i cappellotti e gli spartifiamma e lavarli accuratamente con acqua calda e detersivo. Asciugarli bene prima di rimetterli a posto.
Assicurarsi inoltre che siano ben posizionati nella loro sede. Il corpo bruciatore può essere strofinato con una paglietta o una polvere leggermente abrasiva. Nelle cucine ad accensione automatica procedere periodicamente ad un'accurata pulizia dell'accenditore per evitare difficoltà di accensione, inoltre, verificare che le cave degli spartifiamma non siano ostruiti.

Pulizia del forno

Pulire accuratamente il forno dopo l'uso e quando è ancora leggermente tiepido. Infatti, in questo momento, si toglieranno facilmente i depositi di grasso od altro ed i succhi di frutta, particelle di zucchero o di grasso non saranno ancora incrostati. Utilizzare dell'acqua calda e del detersivo, oppure uno dei prodotti spray esistenti in commercio. Seguire a tale proposito le istruzioni del fabbricante. Non dirigere lo spruzzo del prodotto spray sulle parti in acciaio satinato, rischiereste di rovinarle.
Pulire gli accessori del forno (griglia, leccarda, ecc.) con acqua calda e detersivo.
Togliere le eventuali incrostazioni con una polvere leggermente abrasiva.

Non rivestire mai le pareti del forno o il fondo forno con fogli di alluminio per raccogliere gli spruzzi di grasso.
Ne deriverebbe un accumulo di calore che nuocerebbe al risultato della cottura e potrebbe danneggiare lo smalto.

Controlli - Varie

Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato appena presenta qualche anomalia. Consigliamo la sostituzione annuale.
Far lubrificare periodicamente i rubinetti di regolazione del gas da personale qualificato. Se si riscontrano anomalie nel funzionamento è necessario far controllare la cucina da personale qualificato.

Sostituzione lampada del forno (Fig. 8)

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura;
svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300°C)** con queste caratteristiche:
Tensione: 230 V (50Hz)
Potenza: 15W
Attacco: E14

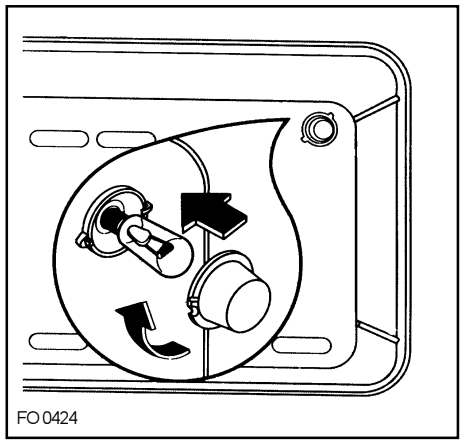


Fig. 8

Pulizia della porta forno

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue (Fig. 9):
aprire completamente la porta; ruotare di 180° i due cavallotti posti sul braccio delle cerniere; socchiudere la porta fino ad un angolo di ~ 30°, sollevare la porta ed estrarla dalla facciata.
Rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.

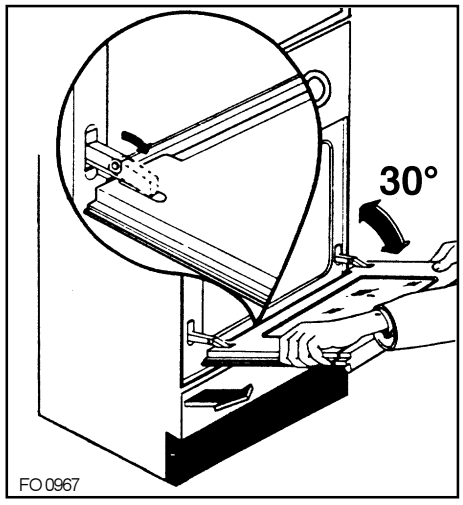


Fig. 9

Se l'apparecchiatura non funziona...

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, prima di rivolgervi al servizio di assistenza tecnica, controllare i seguenti punti:

L'afflusso di gas non vi sembra normale
Assicurarsi che:
— i fori degli spartifiamma (cappellotti) dei bruciatori non siano ostruiti;
— nel caso di gas proveniente da una bombola, che la stessa contenga ancora del gas;
— il regolatore di pressione sia funzionante;
— il rubinetto della bombola sia completamente aperto.

Un odore di gas si spande nella stanza
Assicurarsi che:
— un rubinetto non sia rimasto aperto;
— il tubo di alimentazione del gas sia ben posizionato e in buono stato; ricordatevi di sostituirlo almeno una volta all'anno.

Non cercate mai la fuga di gas con un fiammifero, utilizzare allo scopo dell'acqua saponata.

Il forno non scalda
Assicurarsi che la manopola del forno sia in posizione di funzionamento.

Tempi di cottura troppo lunghi
Controllare che la temperatura impostata sia quella più adatta all'alimento da cuocere.

Il forno fuma
Vi consigliamo di pulirlo dopo ogni uso. Durante la cottura della carne si formano degli spruzzi di grasso che, se non vengono puliti, causeranno fumo ed odore alla cottura successiva (vedere al riguardo il paragrafo concernente la pulizia).

La luce del forno non funziona
La lampadina è sicuramente bruciata. Per la sua sostituzione seguite le indicazioni fornite al relativo paragrafo.

Se dopo i controlli di cui sopra l'apparecchiatura non dovesse funzionare, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica più vicino, fornendo tutti i dati relativi: modello e numero di matricola.

Manutenzione - Assistenza tecnica

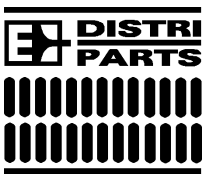
Il Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità cercare il Centro più vicino consultando l'elenco telefonico alla voce ZANUSSI, oppure sulle **pagine gialle alla rubrica Elettrodomestici/Riparazione.**

La garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Troverà allegato a questa documentazione il relativo certificato di garanzia. Se dovesse mancare potrà richiederlo al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.
ConserVi il certificato stesso e lo esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica, insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.
Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Ricambi originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti dal seguente marchio a lato si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.



Dati tecnici

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante superiore	800 W
Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elementi riscaldanti superiori-inferiori	1800 W
Elemento riscaldante Grill	1750 W
Elemento riscaldante posteriore	2000 W
Ventilatore forno	30 W
Lampada forno	15 W
Potenza massima:	2045 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Categoria

III1a2H3+

Apparecchio di Classe 1 e Classe 2 Sottoclasse 1

Caratteristiche dei bruciatori

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE m bar
					m^3/h	g/h	
GAS NATURALE (Metano)	Rapido (grande)	119	3,0	0,65	0,286	-	20
	Semirapido (medio)	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Ausiliario (piccolo)	70	1,0	0,33	0,095	-	
GAS LIQUIDO (But./Prop.)	Rapido (grande)	86	2,8	0,65	-	202	28-30 / 37
	Semirapido (medio)	71	2,0	0,45	-	144	
	Ausiliario (piccolo)	50	1,0	0,33	-	72	
GAS MANUFAT-TURATO (Città)	Rapido (grande)	282	3,0	0,65	0,680	-	8
	Semirapido (medio)	210	2,0	0,45	0,453	-	
	Ausiliario (piccolo)	142	1,0	0,33	0,227	-	

Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass del rubinetto in centesimi
Ausiliario	28
Semi-rapido	32
Rapido	40

Istruzioni per l'installatore

Le seguenti istruzioni relative all'installazione ed alla regolazione devono essere eseguite da personale qualificato.
L'apparecchio deve essere installato in modo corretto in conformità con le norme e le leggi in vigore.
Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI

Locale di installazione

Attenzione - Questo apparecchio può essere insallato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129 e UNI 7131.
Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129; 7131).
L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne - Ved. fig. 10 - 11.
Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 per le apparecchiature non dotate di termocoppia e 200 cm^2 per le apparecchiature dotate di termocoppia (possono essere realizzate una o più aperture).
Queste aperture (o apertura) devono essere costruite in modo da non venire ostruite sia dall'interno che dall'esterno e preferibilmente posizionate vicino al pavimento al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.
Nel caso queste apparecchiature non siano fattibili nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè questo locale non sia una camera da letto o ambiente pericoloso, e che sia ventilato come richiesto. (norme UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 12).
In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria (UNI-CIG 7129) (Fig. 13).
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

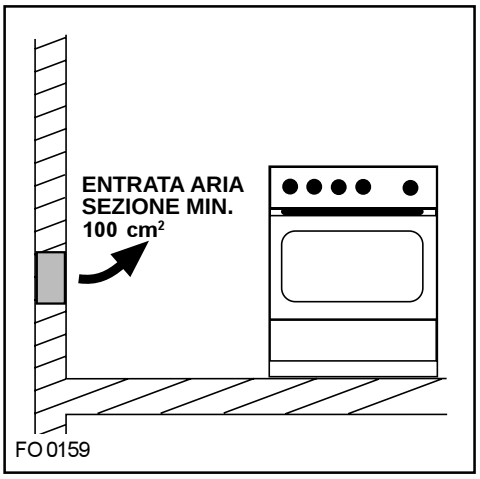


Fig. 10

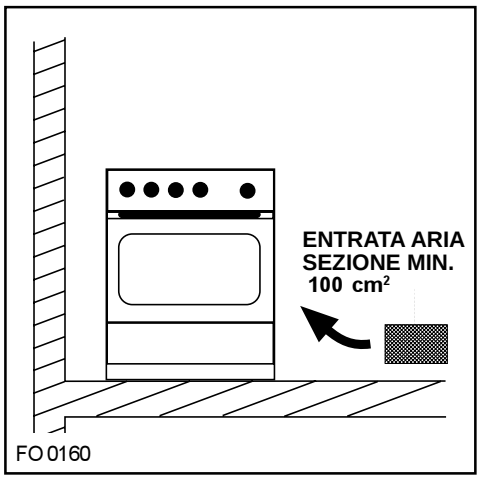


Fig. 11

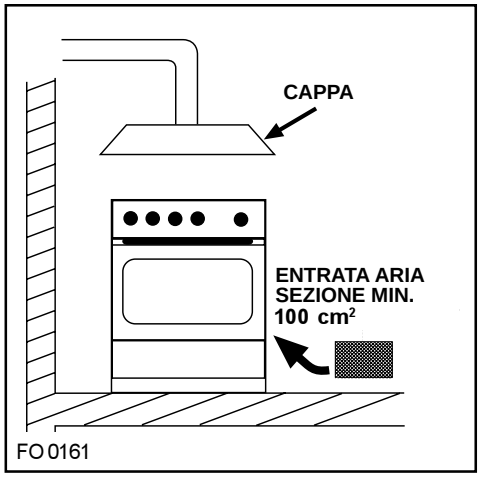


Fig. 12

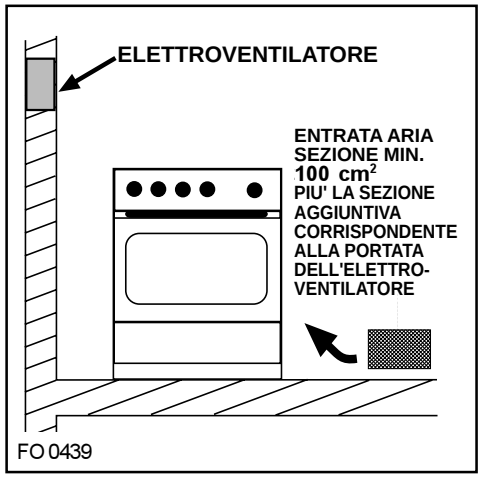


Fig. 13

Posizionamento

L'apparecchiatura è di tipo X.
Essa è stata progettata per essere accostata a mobili le cui pareti non superino in altezza il piano di lavoro (EN 60 335-2-6).

Livellamento

Le cucine sono provviste di piedini regolabili montati sugli angoli posteriori e anteriori dello zoccolo.
Agendo sui piedini (fig. 14) è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole.

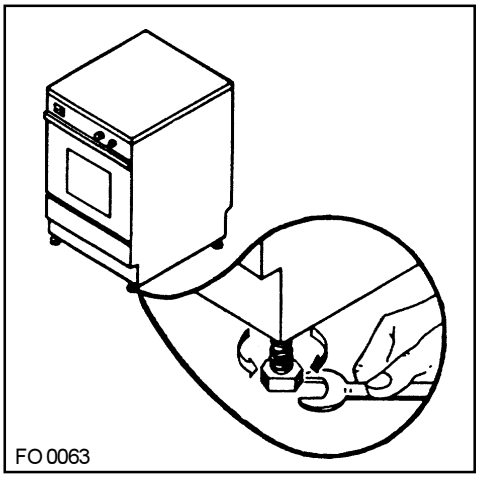


Fig. 14

Bilanciamento coperchio

I modelli dotati di coperchio in cristallo sono dotati di speciali molle bilanciate, inserite nella cerniera per consentire la chiusura dolce e regolare del coperchio.
Una chiusura personalizzata secondo le vostre esigenze può essere ottenuta regolando con un cacciavite a croce la forza di torsione delle molle nel modo a voi più gradito. La forza necessaria per l'apertura/chiusura del coperchio può essere aumentata avvitando di 2 o 3 giri le viti di regolazione, come indicato in figura 15.

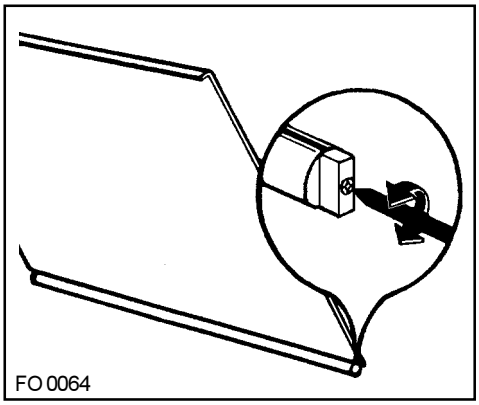


Fig. 15

Collegamento gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI - CIG 7129 - 7131.
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nel retro della cucina presso il tubo di collegamento. Accertarsi che il tipo di gas con cui sarà alimentata la cucina sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario compiere tutte le operazioni secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS". Per il massimo rendimento e il minor consumo, assicurarsi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche bruciatori".
Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (G.P.L.) è consentito purchè questi siano conformi alle norme UNI-CIG 7432.

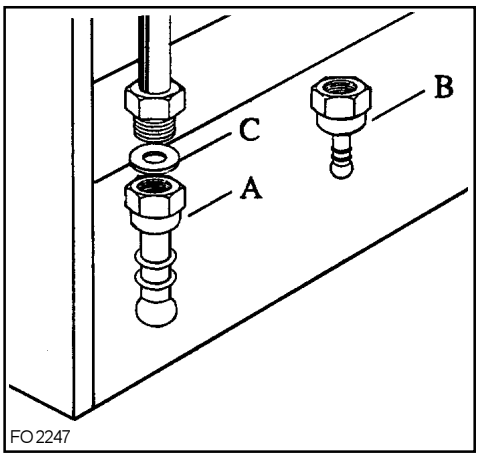


Fig. 16

Uso dei portagomma in dotazione

- **Per l'uso con gas metano o gas città**: montate il portagomma tipo "A" indicato nella Figura 16.
- **Per l'uso con gas liquido GPL** : montate il portagomma tipo "B".

In ogni caso, inserite la guarnizione "C" tra il portagomma e il tubo di alimentazione.
L'apparecchiatura è predisposta per il collegamento con tubo rigido o metallico flessibile. Per maggior sicurezza è consigliabile effettuare l'allacciamento con tubo rigido o tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891).

Allacciamento con tubo rigido o metallico flessibile

Per maggior sicurezza è consigliabile effettuare l'allacciamento all'impianto del gas con tubi flessibili di acciaio inox (UNI - CIG 9891), in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchiatura.
Il raccordo di entrata del gas nelle apparecchiature è Gc 1/2.
Quando la cucina viene installata secondo la classe 2 sottoclasse 1 (cioè incassata) impiegare per l'allacciamento gas solamente tubi metallici flessibili conformi alla UNI 9891.

Allacciamento con tubo flessibile non metallico

Quando l'allacciamento è facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso, è possibile usare un tubo flessibile conforme alle norme UNI-CIG 7140.
Il tubo flessibile deve essere fissato solidamente ai portagomma mediante fascette di sicurezza conformi alla norma UNI-CIG 7141.
Il tubo flessibile deve essere messo in opera in modo che:

- in nessun punto raggiunga una sovratemperatura, oltre quella ambiente, maggiore di 30°C; qualora il tubo flessibile, per raggiungere il rubinetto, debba passare dietro la cucina deve essere disposto come da Fig. 17;
- non sia più lungo di 1500 mm;
- non presenti strozzature;
- non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione;
- non venga a contatto con corpi taglienti o spigoli vivi;
- sia facilmente ispezionabile allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione.

La verifica dello stato di conservazione del tubo flessibile consiste nel controllare:

- non appaiano screpolature, tagli, tracce di bruciature sia alle estremità che lungo il percorso;
- non sia indurito il materiale ma mantenga la sua normale elasticità;
- le fascette di serraggio non siano arrugginite;
- non siano superati i termini di scadenza (5 anni).

Qualora si riscontrassero una o più delle anomalie sopra indicate, non ripararlo ma sostituirlo.

IMPORTANTE
Ad installazione ultimata, verificare sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa, mai una fiamma.

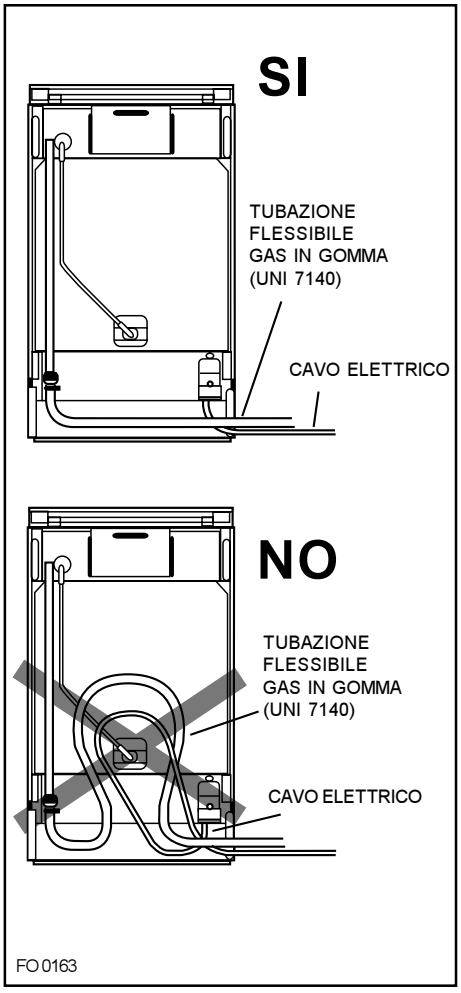


Fig. 17

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposta eseguire nell'ordine le seguenti operazioni.

Sostituzione portagomma

Se l'apparecchiatura è già stata installata usando un tubo flessibile non metallico, il portagomma usato per l'allacciamento deve essere sostituto secondo le indicazioni fornite nel paragrafo "Allacciamento con tubo flessibile non metallico".

Sostituzione ugelli e regolazione

L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedere al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica Zanussi l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

Sostituzione degli ugelli:
- Togliere le griglie;
- sfilare i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori: con una chiave a tubo da 7 svitare e togliere (fig. 18) gli ugelli sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella "Dati tecnici").
- Modelli di Categoria III1a2H3+: Per il funzionamento con **gas città**, dopo aver montato gli appositi ugelli, avvitare sui medesimi le apposite gabbiette; per il bruciatore semirapido e ausiliario gabbietta A foro ø 10, per bruciatore rapido gabbietta C foro ø 16 (fig. 19).
- Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

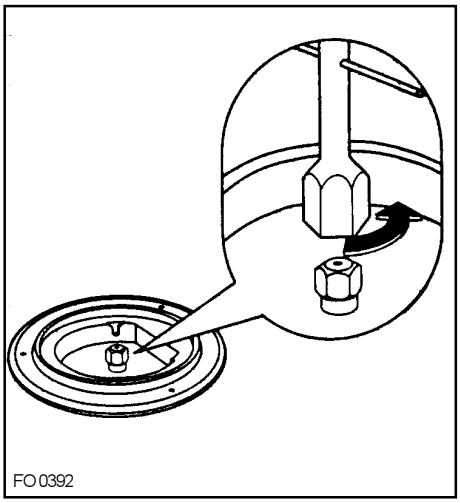


Fig. 18 FO 0392

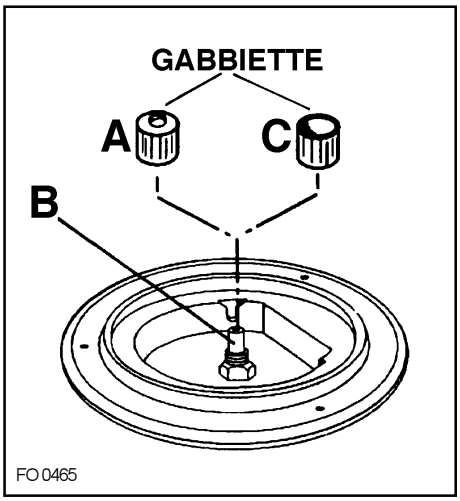


Fig.19 FO 0465

Regolazione minimi bruciatori del piano:

Per regolare il minimo portare la manopola sulla posizione di minima fiamma, togliere la manopola (Fig. 20) e:
- nel caso di trasformazione da **Gas Metano** a **Gpl** avvitare a fondo lo spillo by-pass dei rubinetti;
- – nel caso invece da **Gas Metano** a **Gas Città**, svitare lo spillo by-pass di circa 3/4 di giro; trasformando inoltre da **Gas Gpl** a **Gas Metano** svitare di circa 1/4 di giro lo spillo by-pass e di circa 1 giro nel caso di trasformazione a **Gas Città**, fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
- Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
- Verificare infine che, ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

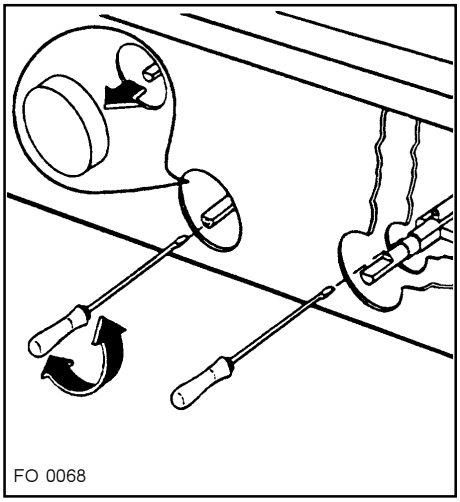


Fig. 20 FO 0068

Possibilità di inserimento

Nel caso di inserimento dell'apparecchiatura fra mobili componibili, indichiamo dimensioni da rispettare (vedi fig. 21)

Con questo tipo di installazione prevedere l'allacciamento alla rete gas impiegando solo ed esclusivamente tubo metallico flessibile conforme alla UNI 9891 / classe 2 sottoclasse 1.

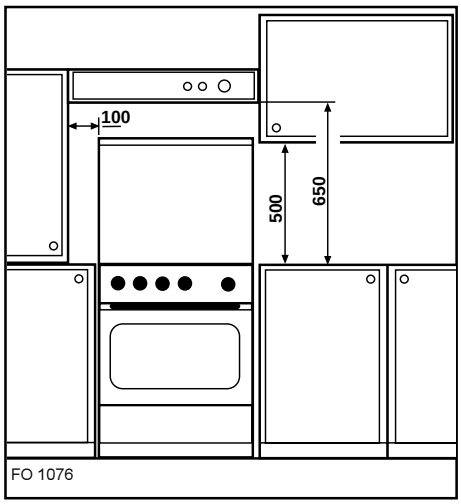


Fig. 21

Collegamento elettrico

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase.
Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola),
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore,
- la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montare sul cavo di alimentazione di cui l'apparecchiatura è dotata, una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta matricola e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiera cucina) deve **sempre** essere collegato alla fase della rete di alimentazione. In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare cavi di tipo:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

di sezione adatta al carico; è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm dei cavetti di fase e neutro (fig. 22).
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

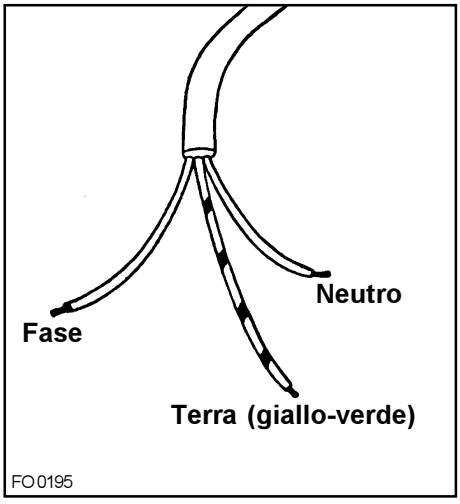


Fig. 22